

BENVENUTI

VERONA

DAL 2013

**HOSTERIA
MODERNA**

BURGER • GRILL • AND MORE

“CHI GA INVENTÀ EL VIN, SE NOL XE IN PARADISO, EL XE VISSÌN.”

“CUEL QUE SE MAÑA CO GUSTO, NO L FÁ MAI MAL.”

“QUANDO LA BARBA IMBIANCA LASCIA LA FEMMINA E BUTTATI NEL VINO.”

“L’ATTESA DEL PIACERE È ESSA STESSA IL TIRAMISÙ CHE RIPOSA IN FRIGO.”

“ADORO I PANINI. DICIAMOLO CHIARO, LA VITA È PIÙ BELLA TRA DUE PEZZI DI PANE.”

“GUARDAMI COME GUARDERESTI UNA FIORENTINA.”

CHIEDI LA CARTA VINI

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL’ORIGINE O CONGELATI.

GENTILI CLIENTI, TUTTI I PRODOTTI/PIETANZE PRESENTI NEL MENÙ SONO PREPARATI PRESSO LO STESSO LABORATORIO/AMBIENTE. PERTANTO, POSSONO CONTENERE COME INGREDIENTE O IN TRACCE ALCUNI ALLERGENI. NEL CASO DI INTOLLERANZE, ALLERGIE E/O ALTRE ESIGENZE CHIEDI ALL’HOSTE

SOME PRODUCTS CAN BE FROZEN AT SOURCE

DEAR CUSTOMERS, ALL THE PRODUCTS/DISHES ON THE MENU ARE PREPARED IN THE SAME LABORATORY/ENVIRONMENT. THEREFORE, THEY MAY CONTAIN SOME ALLERGENS AS INGREDIENTS OR TRACES. IN CASE OF INTOLERANCES AND/OR ALLERGIES OR OTHER INFORMATION ASK THE HOST

**TUTTI I PREZZI SONO DA INTENDERE IN EURO (€)
COPERTO / COVER CHARGE 2,50**



DA CONDIVIDERE... O PER INIZIARE

CARPACCIO DI FIORENTINA (CA. 1,2 KG) PER 3-6 PAX

CA 90,00

SU PRENOTAZIONE

T-BONE STEAK CARPACCIO BY RESERVATION ONLY

SALUMI DE L'HOSTERIA

SELECTION OF CURED MEATS

MEDIO X2 15,00

GRANDE CON FORMAGGI X4 30,00

COPPA - CRUDO - LARDO - SALAME

GIARDINIERA DELLA CASA PICKLED MIX VEGETABLES

FORMAGGI E SALSE DE L'HOSTERIA

12,00

CHEESES AND SAUCES

MONTE VERONESE DOP 3 - 6 MESI

PARMIGIANO REGGIANO

LA PROPOSTA DI ALBI

LA PROPOSTA DI MANU

TARTARE DI MANZO ALL'NDUJA NOBILE

16,00

GELATO DI PROVOLONE E NOCCIOLE TOSTATE

BEEF TARTARE WITH "NOBILE" 'NDUJA, PROVOLONE CHEESE ICE CREAM AND TOASTED HAZELNUTS

CAPRESE DELL'HOSTERIA

14,00

BURRATA AFFUMICATA, CENTRIFUGATO DI POMODORINI,
OLIO DOP, BASILICO E CRISPY DI PROSCIUTTO CRUDO

SMOKED BURRATA, CHERRY TOMATO EXTRACT, PDO OLIVE OIL, BASIL AND CRISPY PROSCIUTTO

TORTINO DI PATATE

12,00

CON FONDUTA DI GORGONZOLA E SBRICIOLATO DI SPECK

POTATO CAKE WITH GORGONZOLA CHEESE FONDUE AND CRISPY SPECK

L'ORO DEL MAR CANTABRICO

15,00

SCATOLETTA D'ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRATA AFFUMICATA
E POMODORINI CONFIT

CANTABRIAN SEA ANCHOVIES, SMOKED BURRATA AND CONFIT TOMATOES



LA GRIGLIA DE L'HOSTERIA

SELEZIONIAMO DA PROFESSIONISTI APPASSIONATI LE MIGLIORI PROPOSTE PER VOI

FIorentina di Scottona

T-BONE STEAK APPROX 1200 GR

7,50 / HG

COSTATA DI MANZO SELEZIONATA

RIB EYE OF SCOTTONA BEEF APPROX 800 GR

45,00 / 55,00

TAGLIATA DI CUBEROLL MANZO

SLICED CUBE ROLL BEEF APPROX 350 GR

28,00

TAGLIATA DI Picanha

SLICED Picanha BEEF APPROX 300 GR

22,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

BEEF TENDERLOIN APPROX 220 GR

23,00

DIAFRAMMA DI MANZO ALLA GRIGLIA

GRILLED BEEF SKIRT STEAK APPROX 250 GR

20,00

CONTORNI

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

4,00

CONTORNO DEL GIORNO

DAILY SPECIAL VEGETABLES

6,00

GIARDINIERA DE L'HOSTERIA

PICKLED MIX VEGETABLES

6,00

A TUTTO FRITTO

ANELLI DI CIPOLLA 12 PZ

ONION RINGS

6,00

CROCCHETTE DI FORMAGGIO 7 PZ

CHEESE NUGGETS

7,00

JALAPEÑOS PICCANTI RIPIENI DI FORMAGGIO 3 PZ

SPICY JALAPENOS STUFFED WITH CHEESE

7,00

PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

3,50

PATATINE DOLCI AMERICANE

SWEET AMERICAN FRIES

4,00

HAMBURGER DELL'HOSTERIA

PANE FRESCO DELLA CASA AL LIEVITO MADRE SFORNATO QUOTIDIANAMENTE
DAILY HOMEMADE SOURDOUGH

I BURGER SONO 100% DI MANZO, MACINATI FRESCHI IN CASA
100% BEEF BURGER, FRESHLY MINCED IN-HOUSE

È CONSENTITA SOLO LA RIMOZIONE DI INGREDIENTI
ONLY THE REMOVAL OF INGREDIENTS IS PERMITTED

DOPPIA CARNE / DOUBLE PATTY 5,00

POSSIBILITÀ DI PANE A FETTE GLUTEN FREE (POSSIBILE CONTAMINAZIONE) 2,50
SLICED GF BREAD AVAILABLE (POSSIBLE CROSS-CONTAMINATION) 2,50

ASPORTO BOX TAKEAWAY E PATATINE CLASSICHE 2,00

AGGIUNGI IL CONTORNO CHE PREFERISCI
ADD YOUR FAVOURITE SIDE

PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES

3,50

PATATINE DOLCI AMERICANE
SWEET AMERICAN FRIES

4,00

SPECIAL

BIG BOSS

19,00

**BURGER PICANHA CA. 200 GR - FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, BRIE,
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA CROCCANTE,
SALSA BURGER, BACON**
MONTE VERONESE DOP CHEESE, BRIE, FRIED EGG, TOMATOES, SALAD, CRISPY
ONIONS, BURGER SAUCE, BACON

NOBILE RIBELLE

18,00

**BURGER PICANHA CA. 200 GR - BRIE, GRANA, CHIPS DI PATATE, RUCOLA,
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 24 MESI, SALSA TARTARA (MAIO, SENAPE...)**
BRIE, GRANA CHEESE, POTATO CHIPS, ROCKET, SAN DANIELE 24 MONTHS PROSCIUTTO,
TARTAR SAUCE (MAYO, MUSTARD...)

TARTARE BURGER

19,00

**TARTARE DI MANZO CA. 130 GR - FORMAGGIO SPALMABILE,
RUCOLA, SENAPE DI DIJON**
BEEF TARTARE 150 GR, CREAM CHEESE, ROCKET, DIJON MUSTARD

HAMBURGER DELL'HOSTERIA

I CLASSICI

WITH 180GR BURGER

CHEF

13,00

FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, BACON
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA HOMEMADE,
MONTE VERONESE DOP CHEESE, HOMEMADE CARAMELIZED RED ONIONS, BACON

LESSINIA

13,50

FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE,
CREMA DI TARTUFO NERO, SPECK SELEZIONE DI PEDRAZZOLI
MONTE VERONESE DOP CHEESE, FRIED EGG, BLACK TRUFFLE CREAM, SPECK

BIANCO SELVAGGIO

15,00

BURRATA DOP, FUNGHI, LARDO DI "COLONNATA",
SALSA LEGGERMENTE PICCANTE,
DOP BURRATA, MUSHROOMS, COLONNATA LARDO, MILDLY SPICY SAUCE

AMATRICIANO

14,00

PECORINO ROMANO, POMODORINI CONFIT, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
HOMEMADE, INSALATA, GUANCIALE SELEZIONE "IL CARROBIO"
PECORINO CHEESE, CONFIT TOMATOES, CARAMELIZED RED ONIONS, SALAD
CURED PORK CHEEK "IL CARROBIO"

CLASSICO

12,50

FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, POMODORO, INSALATA
MONTE VERONESE DOP CHEESE, TOMATO, SALAD

ITALICO

14,00

BURRATA DOP, POMODORO, MELANZANE FRITTE, PESTO AL BASILICO
PDO BURRATA CHEESE, TOMATO, FRIED EGGPLANT, BASIL PESTO

FISHBURGER

14,00

BURGER DI SALMONE CA. 150 GR - POMODORO, RUCOLA,
SALSA TARTARA (MAIO, SENAPE...)
SALMON BURGER - TOMATOES, ROCKET, TARTAR SAUCE (MAYO, MUSTARD...)

PARMIGIANO

13,00

BURGER DI MELANZANE - SALSA DI POMODORO,
STRACCIATELLA DOP, CIPOLLA CROCCANTE
FRIED EGGPLANT BURGER - TOMATO SAUCE, STRACCIATELLA CHEESE, CRISPY ONION



LA CUCINA DELL'HOSTERIA

I PRIMI DELL'HOSTERIA

BIGOLI DE L'HOSTERIA

14,00

ALLA CARBONARA

TYPICAL VENETIAN PASTA (LIKE SPAGHETTI) WITH EGG SAUCE, CHEESE, CURED PORK CHEEK

MACCHERONCINI DE L'HOSTERIA

13,00

AL PESTO DI BASILICO, POMODORINI CONFIT, STRACCIATELLA

SHORT PASTA WITH BASIL PESTO, CONFIT TOMATOES, STRACCIATELLA CHEESE

SPAGHETTI "MOZZO"

14,00

AL POMODORO E... POLPETTE DE L'HOSTERIA

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND HOMEMADE MEATBALLS

GNOCCHI

12,00 / 15,00

CHIEDI IL CONDIMENTO DELLA CASA

ASK ABOUT TODAY'S HOUSE SAUCE

I SECONDI

GALLETTO DE L'HOSTERIA

19,00

MARINATO ALLA BIRRA E GRIGLIATO, CON PATATINE FRITTE

GRILLED ROOSTER MARINATED IN BEER AND FRENCH FRIES

ENORME COTOLETTA DI POLLO

17,00

CON PATATINE FRITTE

XXL BREADED CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES

GUANCIA DI MANZO AL VIN RIPASSO

22,00

SERVITO CON PATATA E CROCCANTE DI PEPERONI

BEEF CHEEK BRAISED IN VALPOLICELLA WINE, WITH POTATOES AND CRISPY PEPPERS

TOMINO SCOTTATO

14,00

CON FUNGHI E SALAME VENETO

SEARED TOMINO CHEESE, WITH MUSHROOMS AND VENETO SALAMI



DESSERT FATTI IN CASA

6,00

HOMEMADE DESSERTS

TIRAMISÙ

DE L'HOSTERIA CON CANTUCCI

TIRAMISÙ WITH HOMEMADE CANTUCCI (ALMOND BISCUITS)

CHEESECAKE AL BICCHIERE

CON SALSA FRUTTI DI BOSCO

EXPRESS CHEESECAKE WITH MIXED BERRY SAUCE

CROSTATINA DI FROLLA

CON CREMA AL MASCARPONE E...

SHORTCRUST TART WITH MASCARPONE CREAM AND...

CILINDRO DI CAPRESE

AI CIOCCOLATI SU SALSA ALL'ARANCIA

CHOCOLATE AND ALMONDS CAKE WITH ORANGE CREAM

LA MOKA

PAN DI SPAGNA AL CAFFÈ, MOUSSE ALLA NOCCIOLA E DATTERI,

GLASSATO CIOCCOLATO AL LATTE

COFFEE SPONGE CAKE WITH HAZELNUT AND DATE MOUSSE, GLAZED WITH MILK CHOCOLATE

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

CON SALSA AL CIOCCOLATO

PISTACHIO SEMIFREDDO WITH CHOCOLATE SAUCE

SBRISOLONA

3,00

CRUMBLE CAKE MADE WITH ALMONDS, FLOUR, BUTTER AND SUGAR

DOLCE TUSCIA LACTOSE-FREE / GLUTEN-FREE

8,00

MIA TUSCIA

**FONDO DI CRUMBLE AL CACAO E BISCUIT ALLA NOCCIOLA CON CREMA LEGGERA
ALLA NOCCIOLA E PRALINATO DI NOCCIOLE DELLA TUSCIA**

COCOA CRUMBLE BASE AND HAZELNUT BISCUIT, WITH LIGHT HAZELNUT CREAM AND TUSCIA
HAZELNUT PRALINE

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



PORETTI 3 LUPPOLI



LAGER - ALC. 4,8%

Bionda beverina dal sapore fresco e maltato. Caratterizzata da una schiuma fine, dal corpo leggero e dalla frizzantezza decisa.

20 CL 2.50 / 40 CL 4.50
CARAFFA 150 CL 15.00



GUINNESS STOUT



IRISH STOUT - ALC. 4,2%

La scura più conosciuta al mondo. Densa dalla schiuma cremosa che sprigiona sentori di tostatura. Gusto amarognolo inconfondibile.

30 CL 4.50 / 50 CL 7.00



INDIA PALE ALE A ROTAZIONE

Stile caratterizzato da un'intensa luppolatura e da un amaro deciso. Troverai sempre una IPA da provare! Chiedi al nostro personale la birra disponibile al momento.

20 CL 2.50 / 40 CL 5.00
CARAFFA 150 CL 16.00

SPECIALITÀ IN BOTTIGLIA / LATTINA



DA PIAN 1904

PILSNER - ALC. 4,9%

Chiara e limpida, prodotta con acqua di sorgente e ingredienti selezionati.

BOTT. 75 CL 14.00



DA PIAN 1920

RED LAGER - ALC. 5,4%

Ramata con note di caramello e miele di castagno. Dolce e avvolgente.

BOTT. 75 CL 14.00



LUPULUS BLANCHE

BLANCHE - ALC. 4,5%

Chiara prodotta con scorza d'arancia amara e coriandolo. Fresca e dissetante.

33 CL 5.00



LUPULUS BLONDE

TRIPLE - ALC. 8,5%

Bionda dall'aspetto velato con aroma erbaceo e agrumato. Amarezza delicata.

33 CL 5.00



ENGEL HEFEWEIZEN

HELL - ALC. 5,2%

Effervescente con note fruttate e gusto piacevolmente rotondo e armonioso.

BOTT. 50 CL 6.50



ENGEL ANALCOLICA

HELL ANALCOLICA - ALC. 0,5%

Energizzante e poco calorica, rinfresca il corpo e la mente.

BOTT. 33 CL 5.00



CORSENDONK ROUSSE

BELGIAN STRONG ALE - ALC. 8,0%

Ramata con aromi di caramello, lieviti e un sentore fruttato. Finale erbaceo.

BOTT. 33 CL 6.50



BALABIOTT FIOLA

PILS GLUTEN FREE - ALC. 5,0%

Chiara con sentori maltati ed erbacei. Finale secco e amaro persistente.

LATT. 33 CL 5.00



HOSTERISHOW

FAI APERITIVO CON IL DRINK CHE PIÙ TI PIACE

SPRITZ	MEDITERRANEO	4,50
	CAMPARI	
	ESOTICO	
	APEROL	
	SAMBUCO SELECT	
AMERICANO DE L'HOSTERIA BITTER CAMPARI / VERMOUTH GAMONDI / SODA		6,00
NEGRONI DE L'HOSTERIA BITTER CAMPARI / VERMOUTH GAMONDI / GIN GINO		7,00
ROSETTA DELLA LESSINIA VODKA "PERGAN" DELLA LESSINIA / POMPELMO		5,00
BATHANTAK AMARO "HANTAK" DELLA LESSINIA / CHINOTTO		5,00
ANALCOLICO DE L'HOSTERIA PASSION FRUIT O FRUTTI ROSSI / GINGER ALE		6,00

PROVA LA **funky** KOMBUCHA

Bevanda Artigianale a base di Té fermentato

ANALCOLICA, NATURALE, EFFERVESCENTE E CON POCHE CALORIE

Disponibile alla spina con gusti sempre diversi (a rotazione)



GIN TONIC "TASSONI SUPERFINE"

PIERO MEDITERRANEO	MACCHIA MEDITERRANEA, ORIGANO	10,00
SOX	FAVA TONKA, VANIGLIA	10,00
SERI PERVAS	MINERALE, IODIO	10,00
FLORITA MANGO LIME	FRUTTATO, MANGO	9,00
FLORITA PAPAYA POMPELMO ROSA	POMPELMO ROSA, ESOTICO	9,00
ORIGINE GINO	SECCO, IMPONENTE	7,00
MATAROA HAPPY LOW ALCOHOL (11%)	CANAPA, FLOREALE	10,00
LONDON BLUE N1	MORBIDO, FLOREALE	9,00
PROFESSORE CROCODILE	PEPATO, MORBIDO	10,00
N3	FRESCO, CARDAMOMO	10,00
MONKEY	SPEZIATO, CORPOSO	11,00



ACQUA S. ANTONIO NAT / GAS 700 ML	3,50
BEVANDE 33 CL FUZE TEA PESCA / LIMONE - FANTA - LEMON SODA - SPRITE	4,00
COCA IN VETRO NORM / ZERO	4,50
CAFFÈ - DECA	2,00
CAPPUCCINO	3,00
TÈ CALDO - INFUSI	2,50
LIQUORI	DA 4,00

GRAPPE

1/2 PORZ. 1 PORZ.

CASTAGNER CALIERA BIANCA ASCIUTTA, FLOREALE	3,00
CASTAGNER CALIERA BARRIQUE MORBIDA, SPEZIATA	3,50
CASTAGNER DI BRUNELLO CALDA, ELEGANTE	3,50 7,00
NARDINI EXTRAFINA MORBIDA, PERSISTENTE	2,50 5,00

AMARI RICERCATI SERVITI CON GHIACCIO / WITH ICE

TORO RISERVATO GENZIANA, AMARO CON BOTANICHE DALLA MAIELLA	4,50
LIQUORE AL BASILICO DOLCE BASILICO, FANTASTICO	3,50
PIAN DEL CANSIGLIO FORESTA DEL CANSIGLIO (BELLUNO), GENZIANA AMABILE	5,00

RUM SERVITI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO / WITH CHOCOLATE CHIPS

GOSLINGS BLACK SEAL MISCELA CARAIBICA DI TRE RUM DA 3 A 6 ANNI	5,00
ABUELO 12 ANNI PANAMA, GRAN RISERVA	3,50 7,00

WHISKY SERVITI CON ACQUA E GHIACCIO / WITH WATER AND ICE

SEGRETARIO DI STATO (POLI) AVVOLGENTE, AFFUMICATO	6,50 13,00
BUSKER TRIPLE CASK EX SHERRY, EX BOURBON, EX MARSALA	4,00
BOURBON EVAN WILLIAMS VANIGLIATO, MORBIDO	3,00 6,00
ARDBEG 5 ANNI SCOTCH WHISKY ISLAY SINGLE MALT	4,50 9,00